

# SUIGEI Y JOURNAL

1

JAN  
2021特集  
feature

## 新春と新酒の、新たな慶び

世界中の食卓に酔鯨を。  
身近に、そして新しい  
可能性を拓ける年に

新年明けましておめでとうございます。

昨年来猛威を振るっている新型コロナウイルス感染症につきまして、被害に遭われた各地の方々に、心よりお見舞いを申し上げますとともに、医療従事者の方々に感謝申し上げます。現在も世界中で感染拡大の危機に直面しており、さまざまな感染対策や、新たな生活様式への対応など大変な日々をお過ごしのことと思います。

日本酒業界も非常に厳しい状況にあり、業界としても『with コロナ』の中でどのようにお酒を楽しんでいたのか試行錯誤しておりますが、まだその途上にあります。

そうした状況の中、酔鯨では皆さまのご支援により無事に酒造りを行うことができ、その喜びを今まで以上に感じております。昨年は『with コロナ』において、お酒の本質とは何か、私たちにできることは何かを考え、新たな取り組みにもチャレンジいたしました。お菓子業界など異業種とのコラボレーション、そして弊社の思いを体現する商品として、建築家・谷尻誠さんのラベルデザインによる『持続可能な社会から鑑みたモノづくりの本質』をテーマとした「DAITO2020」を発表いたしました。他にも「ゆずりキュールとも」、「手造り吟醸麹あま酒」、「SUIGEI Premium SAKE セット」など皆さまの日常に寄り添える商品を、また季節商品では、酔鯨初となる純米大吟醸造りの「純米大吟醸しほりたて冬びより」を発売させていただきました。

今年も『世界中の食卓に酔鯨を』という信念のもと日本酒の本質を追求し、常に品質を最優先に「日本酒を身近に楽しんでもらいたい」「日本酒の可能性を拓けたい」そのために酔鯨らしく全力で挑戦して参ります。日本酒が日常的に世界のあらゆる国々の食卓に並び、最高の食中酒として愛される夢に、情熱をもって、従業員一同より一層努力して参ります。本年も変わらぬご愛顧を賜りますようお願いいたします。

世界中の皆さまが一日でも早く笑顔で乾杯できる日が来ますよう、心よりお祈り申し上げます。



令和3年1月1日  
ENJOY SAKE LIFE  
酔鯨酒造株式会社  
代表取締役社長

大倉広邦



酔鯨 純米大吟醸

万 Mann

720ml 11,000円(税込)

容量：720ml  
使用米：山田錦(兵庫県産)  
精米歩合：30%

〔新春トーク・土佐蔵からのメッセージ〕



# 本質を守り、新商品を世に問い 酔鯨らしく生きてゆく

ENJOY SAKE LIFE

代表取締役社長 大倉広邦 × 土佐蔵工場長 上田正人 × 土佐蔵杜氏 明神 真



## 日本酒との新しい付き合いを提案

**大倉** 2020年はコロナ禍にあって、酔鯨のテーマである「ENJOY SAKE LIFE」をどのように広めていくかを、さらに深く考えた年でした。地酒の販売は飲食店さんが主流とはいえ、家で飲む楽しさを提案する新商品も出しました。

**上田** 食の豊かな地元高知産の逸品とコラボしたセットですね。ご好評いただいていますし、個人的にもファンです。コロナによって家で過ごす時間が増え、求められるお酒のラインナップも変化してきました。飲むシーンの変化によりお酒に合わせる食材や酒器など清酒以外のビジネス展開の必要性を強く感じた一年でした。

**大倉** ところで上田工場長は創業者で私の祖父、窪添<sup>なつはら</sup>竜温の時代から在籍されて27年目ですが、酔鯨の移り変わりをどう見ていますか？美味しさにこだわる酒造りができる時代、私自身は幸せなことだと思っていますが。

**上田** そうですね、社歴は長いですが(笑)平成になり、日本酒全体の売り上げがビールに押されていた当時の酔鯨は清酒業界の中での特定名称酒出荷比率が突出していましたので、その強みとは何かを知りたくて酒質の特徴の明確化や品質向上につながる改善点などを模索するなど、中身に向き合った時代でした。そして近年は大倉社長が進める「ENJOY SAKE LIFE」をテーマとして展開するなかで中身はもとより以前にはなかった、購入・消費されるお客様に立脚した商品展開やシーンの演出など、酔鯨と出会う方々がより楽しめる環境づくりに取り組むようになりお客様との距離が近くなったことを実感しています。

**明神** 酔鯨のフラッグシップ、純米大吟醸「DAITO」は5年目となります。「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」を表現し、こだわりにこだわった最高級酒です。

日本最高峰とされる酒米の兵庫県東条産特A山田錦を30%まで磨き、酵母は2種類使い、最も香味が優れた「中取り」部分だけを低温貯蔵します。2020は2019よりも爽やかな仕上がりとなりました。

**大倉** ボトルデザインを年ごとにクリエイターとのコラボで更新することも、注目いただいています。2020は日本を代表する建築家・谷尻誠氏にご依頼し、「本質的で永続的な価値の追求」をテーマとして、伝統を感じさせながらも装飾を削ぎ落とした、引き算のデザインのボトルが出来上がりました。酔鯨は食中酒なので、日本酒そのものをご家庭で楽しんでいただける提案をさらに進めたいところです。酔鯨のイメージから、今夜は日本酒にしよう！と思っていただけるような発信も積極的にしていきたいですね。

## 土佐蔵という ビッグ・チャレンジ



2020年に発売されたお酒（左から）「DAITO2020」、「ゆずりキュールとも」、「手造り吟醸 麹 あま酒」、「SUIGEI Premium SAKE セット」、「純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」。



## 創りたい・挑戦したい酒

**大倉** 明神杜氏はこだわって創る実験用プラントのような酒を研究していますね。

**明神** 土佐蔵で提案したのは今よりも小さい仕込です。米の品種や精米具合、酵母などバリエーションを組合せた酒造り。

**上田** 小さく造ったなかで、上手くいって良い酒ができたなら大きく造りますよ！900キロ仕込みで（笑）。スタッフの技術も上がるしバリエーションが増えますね。

**大倉** 日常のお酒とハレの日の特別なお酒、どちらも手を抜かないフルラインナップの蔵として進むのが酔鯨らしさだと思っています。上田さんや明神さんが目指すのはどんな酔鯨らしさですか？

**上田** 食中酒の酔鯨と言いたいので、どれだけ多くの食事と合うかでですね！口の中で香味を楽しんでいただく際、特に酸味を生かした良い喉ごしを表現し、飲酒後も料理の味をしっかり味わうことができるのが酔鯨らしさですね。世界のどんな料理にも合う酒を目指しています。

**大倉** 日本酒はワインより料理を選ばない、寄り添えるお酒。「高育54号」を飲んだイタリア人から、アンチョビに合うと言われました。「DAITO」の華やかな香りと甘味の味わいがイチゴのスイーツに合うというお話も。

**明神** 自分なりに思うのは、「うつろいの美学」。古典の「方丈記」にあるように「ゆく川の流れば絶えずしてしかもとの水にあらず」です。酔鯨らしさは変わらなくても中の酒は少しずつ変わり続けます。人から湧き出る力と環境が合致すればと願います。

**大倉** この土佐蔵は、日本酒業界の未来への挑戦。世界に胸を張れる品質を確保するための蔵です。温・湿度管理・品質管理、精米機など、明神杜氏のアイデアを入れて、今できる酔鯨のすべてを投入しました。ギャラリーを併設したのは、「未来の酒蔵」を発信するためです。土佐蔵の醸造責任者である明神杜氏、つくり手としての姿勢には日々感銘を受けています。新蔵での初年、苦労は大きかったかと。

**明神** 「酔鯨」として変わってはいけないものを思いながら、新しい酒へのチャレンジを、ずっと考えています。土佐蔵も3年目になり、ここで造る酒が美味しい理由が理解できるようになり、この延長線上に未来が築けたらと。

**大倉** アーティスティックですね。たとえば車なら最高速度とか加速とか、スペックで価値が表現されますが、日本酒は情緒や五感で感じる要素が強いのが難しいところ。

**明神** カブロン酸エチルという吟醸香のもとになる、いわゆるフルーティーな成分がありますが、これが多ければ良いかというと、そうはいかないですね。他の成分とのほど良いバランスを、いかに引き出せるかで決まります。

**大倉** 難しいけど面白い。バランスもそうだし、複雑性を保ちすぎると答えは永遠にない、そこはつくり手としての醍醐味でしょう。

**明神** 酒造りの難しいところは、シーズン中は24時間、毎日発酵が継続し、それを管理しなければならないという点です。例えば醸造責任者の私が休みでも工場は稼働してお酒は発酵しています。だから頭から離れません。静岡の蔵にいた時に杜氏から「酒造りは子育てと一緒に。毎日世話をしないとイケない」と言われたものです。

**大倉** 上田工場長は土佐蔵へ来られるお客さまともよく会話されていますね。

**上田** お話を聞くのがもともと好きなのもあって。お客様のこだわりレシピや日常での素敵な飲み方なども教えていただいています。工場長としてプレッシャーはありますが、いろいろなことにチャレンジのできる蔵なので、出来上がった商品（作品）への感想を直接聞けることがありがたいですね。



**大倉** なるほど。ブランドとしてラベルの味わいは変えてはいけないし、かといってまったく同じではないと。

**明神** 土佐蔵では、長浜蔵で培われた「よいものをつくる」ことの実績がしっかりあって、その集大成を資本に、新しい礎を築けるチャレンジをしています。

**大倉** コロナが収束して、一日も早く皆さまと乾杯できますように！この場を借りてお客さまへお願いします。日本酒を飲んだことない人が身近にいたら、一口でいいから口を付けていただいて、美味しいと思うなら応援を！どうぞよろしく願いいたします。

# TOPICS

## 酔鯨が 買える店



ゆき届いた品質管理のもと自信を持っておすすめ。各地の美酒が勢ぞろい！

「お酒を通じて皆さまが少しでも豊かな人生を過ごすためのお手伝いをする事」を使命に、名古屋で美味しいお酒を日々販売され

ている知多繁さんをご紹介します。

創業90年の実績を持つ知多繁さんは、地下鉄桜通線桜山駅から徒歩約10分の閑静な住宅街にお店を構えています。

日本酒を担当される小川社長は、日本各地の蔵元に足を運ぶだけでなく、国内で開催されるさまざまな日本酒のセミナーや試飲会も参加するなど、常に最新情報の入手や知識の習得に努めています。また、焼酎やワイン・ウイスキーなどのお酒も各担当者が実際に試飲し、納得して仕入れた品ばかり。大型冷蔵庫（お店の前には大きな冷蔵倉庫が！）や地下のワインセラーなど、豊富な在庫の品質管理も万全です。せっかくの美味しいお酒が、管理中に味が変わっていたというような心配もなく、安心してご購入いただけます。

ネット通販も充実していて、遠方にお住ま

いの方などお気軽にお買い物を楽しめます。名古屋界限だけでなく、ご興味がある方は、ぜひお気軽にご利用ください。

テキスト：三浦和芳（営業）



### 名古屋の酒専門店 知多繁

愛知県名古屋市昭和区池端町1-18

☎ 052-841-1253  
 営業 9:00~20:00  
 休 水曜日

詳しくはこちら



## 酔鯨が 飲める店



銀座名物の焼き鳥 日本酒との相性に心がほどけて

新春のお店は、東銀座『鳥政』さんをご紹介します。昭和薫る老舗焼鳥屋さん（昭和21年創業）です。2代目大将の川瀧克己さん（昭和

18年生まれ）は現在77歳。若い頃は大阪でアパレルの仕事をしていたそうですが、昭和47年にお店の新築とともに受け継がれました。

暖簾をくぐるとカウンター席のみ。3代目の息子さんとともに優しい笑顔の『いらっしゃい』から始まります。初めての方は値段がないので不安になるかもしれませんが、ご安心を！大将にお任せをお願いすると焼鳥7本、締めは鶏のスープと、きりたんぽのような串に刺したごはん。これで3000円です！焼鳥7本は大将お薦めの人気メニューで、手羽中・つくね・レバー・なんこつなどが続いて出てきます。

最後の串に刺したごはらは、女将さん発案だとか。食べ足りない方は大将にご相談を！ドリンクはビール・焼酎・日本酒・ウイスキー。ソフトドリンクもいろいろ。日本酒は3種類

ほどで、酔鯨の純米吟醸も楽しめます。

予約のできないお店なのでお並びいただくこととなりますが、食事後は大満足で『ごちそうさまでした』になること間違いありません！

テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



### 鳥政

東京都中央区銀座4-8-13 銀座蟹陸会館ビル1F

☎ 03-3561-5767  
 営業 17:00~22:00  
 休 日・祝日

詳しくはこちら



### 酔鯨酒造のHP / SUIGEI WEBSITE



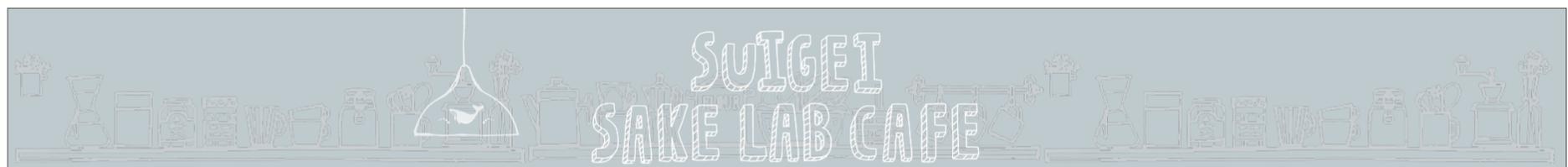
新商品情報や、蔵内情報など、タイムリーに発信しています！

#### ウェブサイトの楽しみ方

- ◎ 気になる商品の情報を詳しく！商品の造りや味のこだわり、楽しみ方などを分かりやすく、しっかりとお伝えします。
- ◎ 酔鯨の裏側が分かる豊富なコンテンツ！酒造りのこだわりや裏話、グッとくるエピソードも盛り込んだ充実のコンテンツです。
- ◎ 土佐蔵の見どころも要チェック！土佐蔵見学や「SUIGEI STORE 土佐蔵」の情報も満載！土佐蔵へ遊びに出かける前にも要チェック。

<https://suigei.co.jp/>

サイトはこちらから ▶



酔鯨スイーツ女子がおすすめする♪

## 土佐蔵新メニューのご紹介

「SUIGEI SAKE LAB CAFE」のスイーツについてのとっておきのお話し…あまーい誘惑たっぷりの♡おすすめメニューをご紹介します♪

土佐蔵に併設の「SUIGEI SAKE LAB CAFE」にこの冬、新メニューが誕生！酔鯨酒造の定番「甘酒」をベースにした、冬限定「ほっこり甘酒ぜんざい」を発売します。商品名通り、あったか甘酒に上品なあんこを入れた優しい甘さのぜんざいから、柔らかくてモチモチの白玉が顔を出します！お米由来の甘酒のほのかな甘みがおいしく、お子さまでも安心して食べられます。

子育てや仕事、毎日の中でほっと一息、心も体も癒されますように…☆



ほっこり甘酒ぜんざい 540円（税込）



### SUIGEI SAKE LAB CAFE

高知県土佐市甲原2001-1

☎ 088-856-8888  
 営業 10:00~17:00  
 休 火曜日

